



260°**RESTO • BAR • TERRASSE**

POUR DÉBUTER

Potage du jour - <i>Soup of the day</i>		6.00
Frites et mayo maison - <i>Homemade fries and mayo</i>	  	6.00
Soupe à l'oignon à la bière d'ici, fondant de fromages des Laurentides, piment d'Espelette <i>Local beer onion soup, Laurentians cheese fondant, Espelette pepper</i>		11.00
Salade César grillée - <i>Grilled caesar salad</i>		11.00
Salade de bébé kale, vinaigrette ranch au yaourt <i>Baby kale salad, yogurt ranch dressing</i>	 	12.00
Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée <i>Crispy shrimps, spicy mayo</i>		14.00
Tartare de saumon, sésame, avocat, gingembre <i>Salmon tartare, sesame, avocado, ginger</i>		14.00
Tartare de bœuf du Québec, ketchup aux shiitakes <i>Québec beef tartare, shitakee ketchup</i>	 	15.00
Nachos gratinés et ses accompagnements <i>Gratinated cheese nachos with its side dish</i> - avec poulet - <i>With chicken</i>	 	19.00
		23.00

ENSUITE

NOS VERDURES GOURMANDES

Notre César poulet grillé - <i>Our grilled chicken Caesar</i>		23.00
Salade gourmande de roquette, betteraves, pacanes, pommes et chèvre d'ici <i>Gourmand arugula salad, with beet, pecans, apples and local goat cheese</i>		19.00

PLATS PRINCIPAUX



Pizza à la courge musquée, crème, fromage bleu, pancetta <i>Butternut squash pizza with cream, blue cheese and pancetta</i>		19.00
Pizza au prosciutto fumé, mozzarella di bufala et roquette <i>Smoked prosciutto pizza with mozzarella di bufala and arugula</i>		19.00
La pâte du moment - <i>Pasta of the day</i>		19.00


260°**RESTO • BAR • TERRASSE**

PLATS PRINCIPAUX (suite)

- | | |
|--|---|
| Le jambon et fromage au brie Mont Laurier
<i>Local brie cheese and ham</i> | 19.00 |
| La poutine de l'Estérel, sauce aux champignons sauvages et cassis Mona & Filles
<i>Estérel's poutine, wild mushroom and black currant sauce</i> |  19.00 |
| Burger de bœuf l'Estérel, flanc de cochon rôti, fromage Wabasse, frites avec mayonnaise à la fleur d'ail
<i>Estérel beef burger, roast pork belly, Wabassée cheese, fries with garlic flower mayo</i> | 19.50 |
| Tartare de saumon, sésame, avocat, gingembre
<i>Salmon tartare, sesame, avocado, ginger</i> |  30.00 |
| Tartare de bœuf du Québec, ketchup aux shiitakes
<i>Québec beef tartare, shiitake ketchup</i> |   30.00 |

ET POUR FINIR...

- | | |
|--|--|
| Salade de fruits frais et sorbet à la mangue-argousier
<i>Fresh fruit salad, mango and sea buckthorn sorbet</i> | 9.95 |
| Crèmeux au chocolat Valrhona et petits fruits
<i>Valrhona chocolate crémeux, berries</i> |  9.95 |
| Cake noisette, caramel salé au rhum Chic Choc
<i>Hazelnut cake and salted Chic Choc rum caramel</i> | 9.95 |
| Crème brûlée à la vanille - <i>Vanilla "Crème brûlée"</i> |  9.95 |
| Assiette de fromages du terroir - <i>Regional cheeses platter</i> | 15.00 |

Sans lactose  Sans gluten  Végétariens 

Taxes et service en sus - *Taxes and service extra*